

GÂTEAU AUX POMMES



Ingédients :

				3 oeufs	1 sachet de levure	1 sachet de sucre vanillé	3 pommes	1 noix de beurre

Ustensiles :

1 saladier	1 cuillère en bois	Des couteaux économes	Des couteaux à bout rond	1 moule	1 four

Préparation :

1			Lave et épéluhe les pommes.
2			Coupe les pommes en petits morceaux.
3			Dans un saladier, mélange le yaourt, la farine, la levure, le sucre, le sucre vanillé et l'huile.
4			Casse les oeufs et ajoute-les à la pâte.
5			Ajoute les pommes.
6			Beurre le moule et verses-y le mélange.
7			Fais cuire à 180°C pendant 30 minutes.

COOKIES



Ingédients :

							
400 g de farine	1 sachet de levure	100 g de cassonade	100 g de sucre blanc	1 sachet de sucre vanillé	250 g de beurre demi-sel	2 oeufs	200 g de pépites de chocolat

Ustensiles :

							
1 saladier	1 bol	1 cuillère en bois	1 balance	1 micro-ondes	1 plaque	Du papier cuisson	1 four

Préparation :

1		Fais fondre doucement le beurre au micro-ondes.
2		Dans le saladier, mélange la farine, la levure, la cassonade et le sucre blanc.
3		Ajoute les oeufs et le beurre fondu. Mélange bien.
4		Ajoute les pépites de chocolat et mélange.
5		Sur une plaque recouverte de papier cuisson, forme des petites boules de pâtes en veillant à bien les espacer.
6		Fais cuire 8 à 10 minutes à 200°C.

GÂTEAU MARBRÉ



Ingédients :

200 g de farine	125 g de beurre tendre	3 oeufs	200 g de sucre	1 sachet de levure	1 sachet de sucre vanillé	25 g de chocolat en poudre	6 cuillères à soupe de lait

Ustensiles :

3 saladiers	2 cuillères en bois	1 couteau	1 moule	1 balance	1 batteur	1 four

Préparation :

1		Dans un saladier, mélange le beurre avec le sucre.
2		Ajoute les jaunes d'oeufs, le lait, la farine et la levure.
3		Bats les oeufs en neige et ajoute-les au mélange.
4		Sépare la pâte en deux parties, Parfume l'une à la vanille et l'autre au chocolat.
5		Beurre le moule et verses-y les deux préparations en alternance.
6		Fais cuire à 180°C pendant 40 minutes.